

Autorização concedida ao Repositório da Universidade de Brasília (RIUnB) pelo editor, com as seguintes condições: disponível sob Licença Creative Commons 4.0, que permite copiar, distribuir e transmitir o trabalho, desde que seja citado o autor e licenciante. Não permite o uso para fins comerciais nem a adaptação desta.

Authorization granted to the Repository of the University of Brasília (RIUnB) by the editor of the journal, with the following conditions: available under Creative Commons License 4.0, that allows you to copy, distribute and transmit the work, provided the author and the licensor is cited. Does not allow the use for commercial purposes nor adaptation.

Referência

HARGREAVES, Lisa Minari. O híbríphago culinário: A cozinha/ateliê, o cortador e o costureiro de corpos do século XVI. In: Encontro Internacional de Arte e Tecnologia, 9., 2010, Brasília.

Anais... Brasília: Editora UnB, 2010. p. 302-307. Disponível em:

<http://www.fav.ufg.br/9art/nono_art.pdf> . Acesso em: 25 jul. 2014.

O HIBRÍPHAGO CULINÁRIO: A COZINHA/ATELIÊ, O CORTADOR E O COSTUREIRO DE CORPOS DO SÉCULO XVI

/ Lisa Minari Hargreaves³

A importância da função estética relacionada aos artefatos comestíveis parece estar presente na produção alimentar desde a antiguidade. Nesse contexto, a relação que o indivíduo desenvolve com o alimento ultrapassa a mera concepção mecanicista, tornando-se processo simbólico culturalmente constituído. Grignaffini atribui ao alimento a capacidade de criar um discurso único, afastando-se inexoravelmente de um tipo de concepção reducionista. Para ele, o alimento possui um ritmo próprio que interage com as diferentes técnicas de manipulação, com outros alimentos (freqüentemente contrastantes em texturas, sabor, etc.) e com os elementos espaciais e temporais nos quais ele se insere. Portanto: “Por que não a cozinha? Que razões existem para não podermos utilizar o material alimentar num processo estético se não ético?” (Onfray, 1999:166)

As afinidades entre culinária e produção artística “oficial” são expressas nas palavras de Revel (1996, p. 260): “A mesa e o serviço de mesa são quadros, a sala de refeições é um cenário, um banquete pode tornar-se uma representação teatral.”, e dialogam com o pensamento de Onfray (1999, p. 124): “A questão gastronômica é uma questão estética e filosófica: A cozinha relaciona-se com as belas-artes e com as práticas culturais das civilizações de todas as épocas. As cozinhas dos diversos períodos históricos representam-nos, tanto quanto as pinturas, as sonatas, as esculturas, as peças de teatro ou de arquitetura.” Assim, o constante diálogo que as produções artísticas mantiveram com o universo alimentar instaurou um processo de interação enriquecedor, que contribuiu para a formação de uma herança cultural que recoa nas marcas artísticas e culinárias até hoje.

É na diluição inevitável das especificidades, que parece localizar-se a cozinha-ateliê, espaço híbrido gastro-plástico dos artistas-gastronomos que se voltaram para a possibilidade de utilizar os alimentos como matéria prima para a fabricação de artefatos alimentares. Forma, cor, consistência, textura, sabor acompanharam, desde cedo, a produção culinária no ateliê-cozinha, tornando os artefatos alimentares depositários dos fundamentos de uma linguagem visual expandida multisensorialmente. É nesse contexto gastro-artístico que os artefatos alimentares marcam uma presença tanto nutricional, quanto simbólica, nos aproximando, não somente das práticas ritualística de um grupo inserido em um momento específico, mas também da concepção de um espaço que elege, mesmo que não oficialmente, parte das práticas incluídas no universo das artes. Preciosos indícios objetuais revelam uma intensa colaboração que permeia os diferentes campos de atuação diluindo, assim, os limites territoriais da (inter)ação tanto artística quanto gastronômica.

Assim, parece existir, desde muito cedo, a necessidade de moldar a comida, de transmitir a esse material “bruto e informe” uma estética precisa que tenta casar, em seu discurso, forma e função. Se para Bachelard (1994:37) “na matéria informe estão os germes da vida”, o alimento se tornaria, então, depositário de infinitas possibilidades que transitam entre uma produção gastronômica culturalmente híbrida e uma elaboração plástica e visual atrelada a uma vivência fortemente simbólica. De fato, produção alimentar e produção artística

apresentam características em comum que se revelam no decorrer do tempo e que parecem colaborar na construção de uma identidade sócio-cultural coletiva e individual. Não é por acaso que o ato alimentar coletivo (banquete), é utilizado frequentemente como estratégia de manutenção de poder e, através da produção dos artefatos alimentares, analisado e colocado em discussão, reforçando a idéia de identidade e união do grupo voltado para novas experiências gastroestéticas.

É no decorrer da busca de novas experiências que a produção de artefatos alimentares propõe uma aproximação/interação com o universo humano, apropriando-se de espaços destinados aos indivíduos: o espaço vivencial do cotidiano (com a reprodução das cidades comestíveis, por exemplo,) o espaço do íntimo (com a ritualização e reprodução de partes do corpo humano em forma deglutível) e o espaço do fantástico (com a produção dos objetos exóticos e dos artefatos grotescos, híbridos) e estimulando uma reflexão a respeito da ocupação destes espaços de (im) permanências por parte do sujeito.

Lembramos, assim, das *wunderkammer*, as salas das maravilhas, as coleções de objetos estranhos e inusitados coletados durante as incursões extra-territoriais. Segundo Barthes a paixão pelo monstro era a mola propulsora que incentivava a coleção, tornando essa prática uma das estratégias de manutenção de poder. Gui Debord, por sua vez, alertou sobre a eficácia do espetáculo no processo de afirmação política, ressaltando a capacidade de impressionar como dinâmica processual.

É exatamente neste processo de “estranha” construção simbólica espetacular e de agrupamento coletor alimentar/elementar que desponta a produção do pintor italiano Giuseppe Arcimboldo. Em seu ensaio sobre os retratos do artista, Barthes estabelece uma relação entre a produção visual do artista e as figuras de linguagem⁴. Para o autor, Arcimboldo elabora “cabeças compostas” feitas com agrupamento de “coisas” (objetos, vegetais e animais), montando figuras anatomicamente ambíguas, desfazendo objetos familiares para produzir objetos novos e estranhos. O conceito de metáboles (transferência de sentido) participa ativamente da obra de Arcimboldo onde, sempre segundo Barthes (1990, p. 124), cada cabeça representa um grande número de figuras de retórica “...transformando a tela em um verdadeiro laboratório de tropos.” Seu monstro híbrido, fusão entre homem e natureza, mente e estômago, transforma-se em coletor pictórico fundamentado na questão da linguagem, onde os alimentos constituem e substituem os membros do corpo que, por sua vez, tornam-se alimento visual do fruidor. O artífice alimenta-se da imagem coletora, assim como se alimenta dos elementos por ela composta. Arcimboldo é um grande cozinheiro e colecionador: seus pratos são seus quadros, cada quadro é um corpo, cada corpo é uma receita, cada receita uma coleção alimentar que se revela na compilação do conjunto monstruoso.

4 Para o autor, a língua serve de referência discreta e sensata a essas pinturas aparentemente fantasistas: “Uma concha vale por uma orelha, é uma Metáfora. Um cardume transforma-se na água-onde vivem os peixes-é uma Metonímia. O fogo tranforma-se em cabeça flamejante, é uma alegoria. Enumerar frutos, pêssegos, pêras, cerejas, framboesas, espigas, para traduzir o Verão, é uma Alusão. Repetir o peixe que aqui vale por um nariz, ali é uma boca é uma Antanaclose (repetição de uma palavra fazendo-a mudar de sentido). Evocar um nome através de outro cuja sonoridade é idêntica ‘Tu és Pedro’ (Pierre) e sobre esta pedra (pierre)...’ é uma Anominação: evocar uma coisa através de outra cuja forma é idêntica (Um nariz pelo quadril de um coelho) é fazer uma anominação, etc.” (Barthes, 1990, p. 123).

A este respeito acredita-se importante lembrar que Janson utiliza também o conceito de metáfora em sua análise das obras de Bosch: “Os pássaros, frutos, etc. são símbolos ou metáforas que Bosch usa para retratar a vida do homem na Terra como uma infinita repetição do Pecado Original...” In: Janson, H.W.; A. Iniciação à história da arte. São Paulo: Martins Fontes, 1996. p. 183. As obras de Arcimboldo e de Bosch inspiraram a produção surrealista do século XX neste sentido, o conceito de metáfora é aplicado nas obras de ambos como possível estratégia de compreensão.

Segundo Dubois (1995:62) é necessário reconhecer que os mecanismos de reprodução e agrupamento têm um papel considerável na arte e na literatura do século XVI. Para o autor as coleções da época renascentista eram um “*bric-à-brac* de objetos heteróclitos cuja única ligação era o local onde estavam reunidos” (ibid) presenciava-se, assim, à criação de séries especializadas de antiguidades, moedas, quadros, insetos: o gosto pelo objeto único, ocupando uma posição escolhida, num local específico, foi gradualmente substituída pelo gosto das coleções repletas de objetos heteróclitos⁵. Neste momento, o objetivo principal do colecionador era essencialmente a busca e a posse do artefato raro ou precioso que denunciava um conhecimento abrangente do exótico, do desconhecido. Possuir o estranho configurava a possibilidade de expansão territorial, uma invasão bem sucedida de espaços muitas vezes longínquos e inóspitos. Era o desbravar físico e simbólico de lugares geográficos e corporais que habitavam as lendas e os contos fantásticos dos quais eram trazidas as provas de sua “existência”. Eis que assim a coleção tornava-se depositária do poder do colecionador que transitava habilmente entre o universo geográfico e o geosimbólico numa busca incessante de “construir-se” na própria coleção.

Nesse contexto, a mesa tornava-se verdadeira *wunderkamer* habitada por objetos monstruosos, concebidos a partir da inserção de seres diferentes propondo, por um lado, a reprodução de objetos e animais que mantinham uma correspondência plástica com elementos do cotidiano e, por outro, a criação de objetos e animais híbridos concebidos com a função de impressionar os convidados estimulando o apetite. Esses artefatos, que propunham a reinterpretção de uma realidade (des)conhecida, inserem-se na concepção de um tipo de comida figurativa híbrida que extrapola o simples produto da receita culinária invadindo o espaço da produção simbólica, filha de sua época.

A cozinha/ateliê, tornava-se desta maneira um território aberto para a experiência laboratorial de desconstrução e reconstrução das partes de um corpo coletor, onde o trinciante com seus instrumentos afiados, elaborava a desestruturação do ser, descarnificando ossos, deslocando membros e desconfigurando a forma corporal original, desafiando a lei divina da ordem primordial. Esta figura, presente já nos banquetes romanos marcava sua presença constante na Idade Média tornando-se, no espaço da corte, figura imprescindível e de extrema confiança.

No Renascimento o trinciante, o cortador oficial da corte, adquiriu ainda mais prestígio. Vincenzo Cervio em dedica-lhe um verdadeiro tratado, no qual são expostos todos os tipos de cortes utilizáveis nos diferentes animais:

“Como cortar e dividir um ganso doméstico (p.36), como cortar um filhote de porco selvagem (p. 44), como cortar um ombro de cavalo castrado (p.45), como cortar a metade posterior de uma lebre (p.47), como cortar a cabeça de um javali, (p.61),

Em seu tratado, Cervio aponta também para as qualidades essenciais de um bom trinciante:

5 Segundo Dubois (1995:65): No século XV, formaram-se as grandes coleções numismáticas; a do palácio Medicis, reunida por Lourenço o Magnífico, as de Lionello D'Este, de Niccolò Niccoli, de Bembo, de Paulo II, que fundou o Museu San Marco. Os chefes de Estado também colecionaram: Matias Corvino, Francisco I, Maximiliano I. Tratados são escritos por humanistas, como o 'De Asse' de Guillaume Budé. Um prontuário do século XV apresenta-se sob a forma de uma coleção de efígies reproduzindo em gravura uma série de medalhões de homens ilustres. Ess catálogo de datas, as *Chronica* de países ou regiões que são os primeiros 'atlas' de animais, plantas, objetos maravilhosos e prodigiosos.”

“O trinciante precisa ter juízo e boas intenções, conhecer os gostos da corte, deve cuidar da vista e nunca se desanimar caso suas mãos comecem a tremer na mesa perante seu senhor. Precisa ser fiel e demonstrar a gentileza que falta ao açougueiro que também corta mas o faz despretensiosamente sem lealdade nem sensibilidade.”

Descrição esta que complementa a de Francesco Liberati em seu “Il perfetto maestro di casa” de 1668 que definia o trinciante como jovem, robusto, de estatura média, de agradável aspecto, alegre mas extremamente contido, hábil com as facas, silencioso e leal.

Para Bartolomeo Stefani (1662) que em seu tratado gastronomico dedica para os quadrúpedes, as aves e os peixes um verdadeiro discurso metodológico, o trinciante é o ator principal na apresentação das preparações nos banquetes que previam a construção de pratos híbridos, inxertos gastronômicos heranças dos receituários do século XIV. Já o anônimo Toscano (<http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/an-tosc.htm>) apresentava a hibridação na proposta de pratos figurativos destinados aos banquetes da época. Receita para encher uma galinha (p. 18) propõe uma mistura entre uma galinha e um porco com a finalidade de elaborar aves diferentes “...assa no espeto com cuidado. Desta maneira você pode elaborar outros tipos de aves...”. Receita para encher um bezerro, (p.19) mostra a possibilidade de misturar um bezerro, uma galinha e uma ovelha, enquanto a Receita para encher um cabrito, (p.19) prevê a interação entre um cabrito, uma galinha e um perdiz. A Receita para encher um ombro ou outro membro (p. 19-20) revela-se ainda mais ousada: a fabricação de membros a partir do osso de um cordeiro misturado com a carne do ventre de uma porca.

A construção destes objetos digeríveis que tanto se aproximam à idéia de proto-ciborgue (mistura de dois ou mais animais segundo a visão de Santaella) aproximava ainda mais a cozinha do ateliê, instaurando um diálogo atemporal onde a atuação transdisciplinar do trinchante apontava para múltiplos papeis que conectavam as diversas possibilidades de construção poética com o processo de criação e apreciação de corpos híbridos comestíveis. Estes objetos de estudo privilegiados proto-ciborgue digeríveis, tornam-se testemunhas contemporâneas de processos tecnológicos anacrônicos que ainda habitam nossa vivência.

Se tanto se falou do trinciante e de sua habilidade em cortar os corpos rumo à desestruturação fágica, pouco se sabe a respeito do costureiro gastronômico que remontava os corpos seguindo a lógica grotesca do espetáculo monstruoso: quem seria este prendado indivíduo bordador de carne que recriava a partir da sutura gastrosimbólica seres híbridos servidos nos banquetes?

Estas misturas híbridas se tornaram objetos de estudo privilegiado na obra de Frugoli publicada em 1638 no capítulo “Inventioni di diversi animali da mngiare” (Construções/invenções de diferentes animais comestíveis) onde são descritas as *inventioni* de novos animais comestíveis como possibilidade de intersecção híbrida entre espécies diferentes rumo à criação de pratos espetaculares, mais gostosos e melhorados no sabor e na aparência. A desestruturação do animal participava do processo de desmanche do corpo que era posteriormente recosturado e remontado numa releitura fantasmagórica da carne. Qual seria esta lógica reconstitutiva que apontava para uma revisão de mundo tornando o costureiro criador universal de novas espécies que desafiavam a lei genésica do Criador Universal?

“Corte o porco e o peru. Lave a metade do porco, tire as entranhas. Prepare o recheio com carne de galinha jovem. Enche o porco. Pegue a metade do peru, enche com a carne do porco e com ervas. Costure as duas partes e asse no espeto.”

“Corte as asas da galinha. Pegue um porquinho já recheado. Costure as asas da galinha no porco. Termine de assar”.

Poder-se-ia pensar à criações atemporais, redescobertas hoje como novidades aparentemente atuais: os seres cortados e recosturados apontam para a dinâmica do ciborgue onde:

“O ciborgue aparece como mito precisamente onde a fronteira entre o humano e o animal é transgredida. Longe de assinalar uma barreira entre as pessoas e os outros seres vivos, os ciborgues assinalam um perturbador e prazerosamente estreito acoplamento entre eles. A animalidade adquire um novo significado nesse ciclo de troca matrimonial.” (Haraway: deriva. wikispaces.com/Manifesto+Ciborgue)

Os antigos costureiros de corpos, assim como os artistas da comunicação atuais, procuravam um novo objeto cultural que integrava ciência e arte no processo de construção de uma identidade e de uma cultura híbrida (passado e presente) onde, para Costa se por um lado é negada a imaginação das categorias estéticas (Kant), do outro são valorizadas as capacidades da razão na afirmação do instrumento. O sublime tecnológico transita entre essas duas áreas. Poderiam os trinciantes e os gastrocostureiros com suas “novas” produções objetuais ter inaugurado os primórdios do pensamento tecnológico, onde o ciborgue agiria como imagem condensada tanto da imaginação quanto da realidade material, estruturando, assim, qualquer possibilidade de transformação histórica?

O ciborgue que segundo Haraway, pula o estágio da unidade original, da identificação com a natureza, inicia seu percurso como fusão híbrida de dois seres (Santaella) e parece dialogar abertamente com os objetos híbridos gastronômicos renascentistas, os quais antecipam uma produção contemporânea: Eduardo Kac (www.ekac.org/arlimachtrans.html) explica que, daqui para a frente, a tarefa da arte não será mais criar artefatos, peças materiais ou conceituais inanimadas, mas sim criaturas vivas, dotadas elas próprias da capacidade de se reproduzir e de preservar a nova forma nas próximas gerações.

Eis que os artefatos digeríveis tornam-se o percurso fágico para a concepção transgênica da arte. Sobre-vivendo na memória gastronômica arcimboldiana dos antigos receitaário de cozinha, continuam seres autótrofos que se alimentam da nossa curiosidade e do nosso espanto.

Filhos em parte dos trinciantes da corte e dos misteriosos costureiros de corpos, os objetos ciborguianos do século XVI, nos lembram como o ateliê/cozinha nunca se distanciou de uma concepção tecnológica atual que vibra para alcançar e perpetuar a vida onde contemplar (rememorar para produzir), interferir (interagir com a matéria reconfigurando-a), e absorver (ingerir a obra adquirindo suas qualidades) são os processos que tornam-se fundamentais na busca vital da construção tanto do ser quanto de suas obras. Costureiros de corpos e artistas tornam-se, assim, desbravadores orgânicos, aglutinadores de paisagens mutantes desejadas, moldadas intrinsecamente no constante processo de rememoração gástrica que do olho chega ao estômago lembrando que sim, somos o que comemos, mas também comemos o que gostaríamos de ser: poética híbridas gastronômicas fora do tempo, fora do espaço...

Bibliografia

BACHELARD, G. O direito de sonhar. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1994.

COSTA, M. O sublime Tecnológico. São Paulo: Experimento. 1995.

DUBOIS, C. O imaginário da Renascença. Brasília: Editora UnB, 1995.

LEVY, P. As tecnologias da inteligência. São Paulo: 34 Editora, 1995.

ONFRAY, M. A razão gulosa. Filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

POSTMAN, Neil: Tecnopólio A rendição da cultura à tecnologia. São Paulo: Nobel, 1992.

REVEL, J-F. Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

Bibliografia eletrônica

Anonimo Toscano: <http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/an-tosc.htm>

Banquetes renascimento: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookList.aspx> Haraway: [deriva. wikipaces.com/Manifesto+Ciborgue](http://www.wikipaces.com/Manifesto+Ciborgue)

Eduardo Kac: www.ekac.org/arlimachtrans.html

Vincenzo Cervio, Francesco Liberati, Bartolomeo Stefani, Antonio Frugoli: <http://www.academiabarilla.com/>